



Chianti DOCG

Renzo Masi

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Besonders toll zu Bolognese, Cannelloni, Lasagne, Pizza Napoletana und Saltimbocca. Wir empfehlen ihn ebenso zu Ossobuco, Sardinien, Reiskugeln, Polenta und Pasteten.

Temperatur:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland: Italien

Subregion: Chianti

Ausbau: 4.5 Monate imahltank

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Colorino

Artikelnummer: 1627217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chianti DOCG

Renzo Masi

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Ausbau:	4.5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren